

## לזניה עם תרד וריקוטה



### רכיבים

- חבילה פרפקטו דפי לזניה חדש
- 1/4 4/1 כוס שמן זית
- שיני שום כתוש
- גרם תרד
- גרם גבינת ריקוטה
- גרם גבינת פרמזן מגוררת מגוררת
- גרם גבינת מוצרלה
- מיכלים שמנת מתוקה (500 מ"ל)
- ביצה
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם אגוז מוסקט טחון
- גרם גבינת מוצרלה מגוררת - לשכבה העליונה
- לפי הטעם מלח

### הכנה

1. מחממים תנור לחום של 180 מעלות.
2. במחבת מטגנים את שמן הזית והשום ומוסיפים את עלי התרד עד ריכוך.
3. בקערה מערבבים את גבינת הריקוטה, הפרמזן והמוצרלה המגוררות ומוסיפים את התרד המאודה.
4. מוסיפים לתערובת את השמנת המתוקה, מתבלים במלח, פלפל ואגוז מוסקט וטורפים עם הביצים.
5. (תבנית מלבנית בגודל 25X30) מניחים שכבה של דפי לזניה בתבנית.
6. יוצקים מהרוטב ומפזרים אותו היטב.
7. מניחים עוד שכבה של דפי לזניה ויוצקים מעליה עוד רוטב.
8. חוזרים על התהליך עד למילוי התבנית.
9. את החלק העליון של הלזניה מכסים ברוטב ומפזרים אותו באופן אחיד.
10. מפזרים מעל את גבינת המוצרלה/צהובה/צ'דר.
11. אופים כ- 45 דקות עד שפני הלזניה זהובים. אם החלק העליון של הלזניה משחים ניתן לכסות אותה בנייר כסף או לחלופין להנמיך מעט את חום התנור.

70 דקות

8 servings 8